Cibi e banchetti nell’antica Roma

ottobre 30, 2013

<< Il mondo mediterraneo fino all’affermazione della supremazia romana, era molto eterogeneo. Ciascun popolo si differenziava anche e soprattutto per le abitudini alimentari e conviviali. E quando Roma si rafforzò in potenza , essa diventò un crogiolo di razze dove uomini diversi, provenienti da tutti gli angoli del mondo allora conosciuto, s’incontravano mescolando gusti e abitudini a tavola. Inoltre qui vivevano, tutti coloro che portati come schiavi da lontani paesi ,erano divenuti pedagoghi ,coppieri, cuochi riversando nella vita di tutti i giorni,le loro abitudini comprese quelle alimentari. A Roma s’incontravano così tutte le culture, le mode, e le cucine del tempo ed essa assorbì tutti questi influssi, ma ne fece anche una cernita. Perciò, alla fine, fu soltanto lei, con i suoi gusti e le sue scelte, a dire l’ultima parola; e la sua influenza impose il suo modo di vita nel resto dell’impero. Le notizie che si hanno sull’alimentazione e i banchetti romani sono molte e ci vengono soprattutto da scrittori, poeti , e storici latini a partire dagli autori dei **Trattati di Agricoltura,** il più antico tra i quali , Catone il Censore, scrisse tra il III e II secolo a. C. e ci lasciò ottime ricette di cucina, dove ingredienti e dosi, metodi di cottura possono venire utilizzati anche oggi. Più tardi i poeti iniziarono a raccontare e descrivere momenti conviviali tra amici, fastosi banchetti offerti dagli imperatori. Il raffinato Petronio dedica una parte del suo **Satyricon** al banchetto di Trimalcione che viene rappresentato mentre scimmiotta l’imperatore e la sua corte. Giovenale ci racconta di un gigantesco rombo regalato a Domiziano da un pescatore, che non trovando una pentola adatta a contenerlo , provocò una sessione straordinaria al Senato che decise di far fare un tegame su misura per cucinarlo. Plinio il Vecchio ci racconta di pane e frutta mentre Varrone e Columella ci descrivono i vari impianti zootecnici, tra i quali , molto interessanti, quelli dei **piscinarii,** così chiamati i proprietari di allevamenti di pesci. Anche gli storici ci raccontano cose simpatiche in materia. Da Sparziano apprendiamo qual’era il piatto preferito di Adriano: **il tetrafarmaco.** Una pietanza che consisteva in un involucro di pasta dolce nel quale venivano rinchiuse carni di fagiano, lepre e cinghiale. Plinio il Vecchio ci racconta di come Tiberio adorasse i cetrioli, tanto che i suoi giardinieri avevano inventato delle serre, coperte da vetri e montate su ruote, per sfruttare al meglio il sole e farglieli avere così tutto l’anno. Preferiva a cibi costosi radici e verdure ed era ghiotto anche di **pastinache,** un tipo di carote che faceva venire appositamente dalla Germania dove crescevano le migliori. Apicio era un famoso e ricchissimo gastronomo che si rovinò per la sua tavola. Egli era capace di armare una nave e solcare le acque del Mediterraneo per cercare di procurarsi gamberi di dimensioni fuori del normale. Così fece quando seppe che quelli libici lo erano davvero. Ma ahimè l’informazione si rivelò infondata e tornò quindi amaramente indietro. Come conseguenza di tali follie il suo patrimonio, che per altri sarebbe stato principesco,si ridusse per lui ad una cifra tale, inadeguata (sempre secondo lui) al tenore di vita al quale era abituato. A questo punto preferì offrire una cena memorabile, mise del veleno nell’ultima coppa di vino e terminò la sua vita su di un letto tricliniare, come era a lui più congeniale. Questo, secondo Marziale, fu il suo più notevole atto di golosità. Di Apicio si parlò molto, tanto da entrare nella leggenda. Esiste un libro di ricette, scritto da altri , all’interno del quale ci potrebbero essere alcune sue ricette. Il **De re coquinaria** (”Sulla cucina”) che scritto in latino tardo, nel IV secolo d.C contiene molte ricette e sembrerebbero riunite scegliendole da vari testi. Sicuramente alcune ricette sono tratte da testi di cucina greci e latini andati perduti ed ecco

quindi l'importanza di tale testo , l'unico pervenutoci ed al quale fare riferimento per la cucina antica.>> Ho riletto questo articolo, che giudico molto interessante, prendendo dalla mia libreria la rivista " ARCHEO-attualità del passato" sfogliandola come faccio spesso, anche con altri libri e riviste che ho in notevole quantità, ogni volta che mi diletto nello "spolvero quotidiano". Spero abbia interessato anche voi e vi aspetto alla prossima dove parlerò di Pompei ed Ercolano.

fonte: <<Archeo- attualità del passato >>   articolo di Eugenia Salza Prina Ricott

30 de octubre 2013

<< El mundo mediterráneo a la afirmación de la supremacía de Roma, era muy heterogénea. Cada población difería también por los hábitos alimenticios y de fácil utilización. Y cuando Roma se hizo más fuerte en el poder, se convirtió en un crisol de culturas donde los diferentes hombres de todos los rincones del mundo conocido, se reunieron mezclando gustos y hábitos alimenticios. También viven aquí, todos los que trajeron como esclavos de países lejanos, se había convertido en los maestros, los mayordomos, cocineros que vierte en la vida de todos los días, incluyendo sus hábitos de alimentación. En Roma se reunió por lo que todas las culturas, las modas y las cocinas de la época y que absorbe todas estas influencias, pero también ha realizado una selección. Así que, al final, sólo era ella, sus gustos y sus opciones, por no decir la última palabra, y su influencia se impuso su estilo de vida en el resto del imperio. La información que tenemos sobre nutrición y romanas banquetes somos muchos y estamos especialmente por escritores, poetas e historiadores latinos como los autores de los **Tratados de la Agricultura,** el mayor de ellos, Catón el Viejo, escribió entre el tercer y siglo II. C. y nos ha dejado grandes recetas donde los ingredientes y las dosis, los métodos de cocción pueden ser utilizados incluso en la actualidad. Poetas posteriores empezaron a contar y describir los eventos sociales con amigos, lujosos banquetes ofrecidos por los emperadores. El refinado Petronio dedica una parte de su **Satyricon** en el banquete de Trimalción se retrata mientras imitando el emperador y su corte. Juvenal habla de un rugido gigante dado a Domiciano por un pescador, que no pudo encontrar un bote adecuado para contenerla, provocaron una sesión extraordinaria del Senado que él decidió hacer un molde adaptado a cocinar. Plinio el Viejo nos dice pan y fruta, mientras que Varrón y Columela que describen las distintas instalaciones ganaderas, incluyendo, muy interesante, los de **piscinarii,** llamada propietarios de granjas de peces. Incluso los historiadores nos dicen cosas buenas en el campo. Espartiano para aprender lo que era el plato favorito de Adriano: **. la tetrafarmaco** Un plato que consiste en un caso de pastelería dulce en la que estaban encerrados faisán carne, liebre y jabalí. Plinio el Viejo dice cómo Tiberio adoran los pepinos, de modo que los jardineros habían inventado sus invernaderos, cubiertas de vidrio y montado sobre ruedas, para aprovechar el sol y conseguir que tengan por lo largo del año. Prefería a los alimentos y verduras y raíces caros también era aficionado a la **chirivía,** una especie de zanahoria que trajo especialmente de Alemania donde se crió el mejor. Apicius era dueño de un restaurante famoso y rico que se arruinó por su mesa. Él fue capaz de armar un barco y navegar por las aguas del Mediterráneo para tratar de salir de los camarones de tamaño normal. Así que cuando se enteró de que eran realmente los libios. Pero, por desgracia, la información resultó ser infundada, y luego regresó con amargura. Como resultado de estas locuras de sus activos, lo

que sería de otro estado principesco, se redujo a una cifra que para él, insuficiente (siempre según él) el nivel de vida al que estaba acostumbrado. En este punto, prefirió ofrecer una cena memorable, poner el veneno en la última copa de vino y acabó con su vida en un triclinium, como era más amable con él. Esto, según Marcial, fue su más notable acto de glotonería. Apicius se habló mucho, hasta el punto de convertirse en una leyenda. ¿Hay un libro de recetas, escrito por otros, dentro de los cuales puede haber algunas de sus recetas. Los **coquinaria de Ré** ("En la cocina") y escrito en latín tardío en el siglo IV dC y contiene muchas recetas parecen unidos por la elección de los diferentes textos.Seguramente algunas recetas se toman de los textos de la cocina griega y latina perdidos y de ahí la importancia de este texto, el único existente y que se refieren a la antigua cocina. >> Leí este artículo, que me parece muy interesante, tomando de mi revista biblioteca "ARCHEO-actualidad del pasado" abanicando como hago a menudo, con otros libros y revistas que tengo en cantidades considerables, siempre que me deleito en "quitar el polvo de todos los días." Espero que usted está interesado y usted también mirar hacia el lado donde voy a hablar de Pompeya y Herculano.
fuente: << Arqueo-actualidad del pasado >> Eugenia Salza Prina Ricotti artículo de diciembre 1988

Roma - Triclinii

di Eugenia Salza Prina Ricotti

TRICLINI COMUNI E FORME SPECIALI DI TRICLINI ? A Roma, a parte i triclini delle osterie e quelli collegati ai riti sacri, vi erano ovviamente i triclini della gente normale, da quelli pi? modesti a quelli lussuosi dei ricchi privati. All'interno delle case delle citt? campane, restate quasi intatte, le grandi sale da pranzo dei patrizi e le piccole salette dove cenava la gente modesta sono cos? ben conservati che a volte si ha quasi l'impressione di vedervi muovere i loro antichi inquilini.
Anche quando non esistono letti in muratura, i triclini si riconoscono dalle altre camere delle case romane per i loro caratteri e la loro decorazione. Generalmente sulle loro mura gli affreschi riproducono belle nature morte con grande sfoggio di frutta perfetta e da mostra agricola, volatili ed altri commestibili. Altre volte decorazione era pi? austera come in un triclinio abbastanza modesto di Pompei interamente occupato da letti in muratura e da una grande tavola che, prendendo tutto lo spazio in mezzo ad essi, indicava una carenza di servizio. Qui, dipinti sulla parete austeramente decorata con riquadri a colori contrastanti, si leggevano severi ammonimenti per avvertire i convitati che non si sarebbe tollerato un loro comportamento scorretto. "Distogli lo sguardo lascivo dalla moglie altrui!" Ordinava perentorio il graffito, "Non abbandonarti al turpiloquio. Comportati educatamente. Evita le liti antipatiche, se puoi; altrimenti vattene e torna a casa tua". Non per niente la casa si chiama Casa del Moralista.
Anche i pavimenti dei triclini sono spesso indicativi della funzione dell'ambiente: infatti in alcuni di essi il disegno del mosaico segna il posto occupato dai letti. Altre volte, ancora, ? di quel tipo speciale detto "casa non spazzata". Quest'ultimo era ispirato dal fatto che gli antichi mangiavano con le dita e non avevano piatti, quindi gli avanzi venivano gettati per terra e poi, di tanto in tanto, venivano spazzati dagli schiavi. A causa di questo costume si usava creare mosaici sui quali veniva rappresentato, in trompe l'?il, tutto quello che normalmente si vedeva per terra durante la cena.
Alcuni di questi pavimenti sono bellissimi come quello che si trova oggi ai Musei Vaticani o quello di Aquileia con i grandi pesci dei quali sono rimaste soltanto le lische e la testa. A volte in essi si pu? addirittura leggere tutto il menu di una cena romana: ci sono i resti di quella lattuga che si usava offrire come antipasto, un'insalata che, secondo gli antichi, aveva il vizio di spegnere gli ardori amorosi e che per questo veniva accompagnata da abbondanti razioni di afrodisiaca ruchetta. Accanto si vedono gusci di ricci di mare spaccati in due e svuotati delle loro gustose uova; conchiglie di ostriche, lumache ed altri pregiati antipasti romani. Vi sono poi, naturalmente, gusci di aragosta, ossa di pollo, teste e lische di triglia, chicchi di uva, ciliegie, noci e cos? via. Tutto quello insomma che veniva normalmente servito in una cena. Nel mosaico ? spesso riprodotta pure l'ombra che gli avanzi avrebbero proiettato se fossero stati reali. A questo modo, se qualcosa fosse sfuggito alla scopa degli schiavi che ripulivano il pavimento, nessuno se ne sarebbe mai accorto.
Vi sono poi anche pavimenti intarsiati di marmi colorati: questi erano i pi? eleganti ed i pi? costosi e

venivano messi in opera nei triclini di lusso nei quali non si vedono mai letti tricliniari in muratura. Nelle case dei ricchi, del resto, questi esistevano soltanto nei giardini. I letti, invece, che venivano apparecchiati nelle ricchissime sale da banchetto erano fatti di legni preziosi e tra essi, per la maggior comodit? dei convitati, non si poneva mai la piccola mensa centrale: un qualsiasi sostegno fisso per appoggiare i vassoi, sarebbe stato di impaccio ai commensali che dovevano salire sui letti o scendere da essi.

Vi erano varie forme di triclini e gi? alla fine della repubblica i patrizi romani avevano i mezzi per farsene costruire e decorare pi? di uno, scapricciandosi nello scegliere tra le varie forme catalogate da Vitruvio: triclini semplici; esedre; triclini corinzi; triclini egizi e cizigeni. Ma oltre questi esisteva tutta una gamma di sistemazioni speciali destinate ai banchetti dei quali abbiamo notizia attraverso ai resoconti degli scrittori. Si trattava di fantasiose soluzioni che venivano escogitate da padroni ricchissimi, annoiati ed a caccia di novit?.

Cos? una volta Lucullo, il contemporaneo di Cicerone e di Pompeo noto pi? per il suo lusso sfrenato che per il suo grande talento di stratega e le sue fortunate campagne, si fece costruire un triclinio in una voliera piena di uccelli variopinti e rari cos? che, mentre i suoi ospiti mangiavano uccelli squisiti come pavoni o fagiani, potevano contemporaneamente godere dello splendore degli altri vivi e svolazzanti. Era un'idea stupenda e tutto sarebbe andato bene se non fosse stato che, per belli e rari che fossero gli uccelli, la voliera finiva coll'avere lo stesso odore di un pollaio; un fetore insopportabile che ebbe presto ragione dei banchettanti e Lucullo fu costretto a demolire il suo prezioso triclinio.

Pi? fortuna ebbero quei triclini creati in campagna in quei magazzini nei quali si depositava la frutta per l'inverno. Mele e pere, disposte artisticamente tutt'attorno alla sala, erano molto pi? decorative delle nature morte affrescate sulle pareti dei normali triclini e per giunta profumavano l'aria. La voga ebbe fortuna e molti che avevano case in campagna vollero cenare in sale del genere, anche se poi, non coltivando pi? la terra, non aveva neanche i magazzini in cui riporla. Comunque molti rimisero in ordine i locali rustici da tempo abbandonati o, addirittura ne costruirono di nuovi e li riempirono di frutta che si portavano da Roma dopo averla comprata a caro prezzo al mercato.

Ma queste furono tra le pi? semplici sistemazioni speciali per i banchetti. Affascinanti ed originali furono invece quelli che ho definito triclini d'acqua o a mensa d'acqua. La loro esistenza era conosciuta perch? Plinio il Giovane, il nipote del grande naturalista latino Plinio il Vecchio, ne aveva uno nella sua villa toscana, ed in una sua lettera ad un amico lo descrive e spiega come funzionasse. Si trattava di un letto tricliniare a pianta curva. Esso era costruito in muratura rivestita di marmo e si trovava sull'orlo di una vasca semicircolare. Sulla parte opposta di tale vasca vi era lo spiazzo per i servitori e dietro ad essi si estendeva un'altra vasca con uno zampillo centrale. In fondo a questa sistemazione si trovava poi un padiglione di marmo bianco nel quale, se si veniva colti dal sonno durante la lunga cena, ci si poteva ritirare a riposare.

In questo triclinio, dopo che i convitati si erano accomodati, i servitori ponevano sull'orlo della vasca i pesanti vassoi e, dopo aver disposte le pietanze tagliate a pezzi in recipienti a forma di uccelli e di barchette, li spingevano a galleggiare sull'acqua davanti ai convitati che si servivano prendendo i pezzi di cibo in essi contenuti. ? evidente che questi contenitori dovessero essere di legno ed ? molto probabile che fossero stuccati e dipinti in vari colori. Lo spettacolo doveva essere gaio e piacevole e l'idea era senza dubbio elegante ed originale. Tra l'altro, gli avanzi buttati nella vasca, finivano sul suo fondo dove davano meno noia che sul pavimento. Se poi nella vasca vi erano pesci, questi avrebbero rapidamente divorato quei rimasugli e pulito alla perfezione ossa, spine, gusci e conchiglie.

Era evidente che un triclinio sul tipo di quello di Plinio il Giovane non poteva essere un fenomeno isolato: era troppo attraente ed interessante, per non essere imitato. C'era da giurarci che altri ne dovessero esistere e le ricerche ebbero presto successo. Un biclinio, contemporaneo allo stibadio di Plinio e ad esso molto simile, venne localizzato a Pompei: esso si trova nella cosiddetta Casa di Loreio Tiburtino. Lo schema era praticamente identico a quello descritto dallo scrittore latino: le poche differenze esistenti fra i due erano formali pi? che sostanziali. La pi? notevole di esse consisteva nel fatto che in uno di essi il letto tricliniare era semicircolare, mentre nell'altro si avevano due letti posti ai lati di una vasca. In tutte e due, per?, si cenava all'ombra di una pergola, ed in tutte e due davanti alla vasca esisteva un posto dove gli schiavi che servivano la cena potevano sistemarsi. In tutte e due, poi, un altro specchio di acqua decorativo era posto alle spalle dei servitori. Plinio non descrive questa sua vasca e, a parte il fatto che aveva uno zampillo centrale, non ne sappiamo altro e non ne conosciamo la forma. Nel caso di Loreio Tiburtino si trattava invece di un canale che, per aumentare la lunghezza della terrazza con un effetto ottico, fu tagliato in due parti diseguali da un secondo ponticello. Comunque il fatto essenziale ? che in tutte e due questi triclini di acqua dietro ai servitori vi era una vasca, ed in fondo a tutte e due le vasche c'era un padiglione destinato al riposo.

Questo triclinio di Plinio e quello della Casa di Loreio Tiburtino, databili alla fine del primo secolo dopo Cristo, non sono per? i primi. Ne avevo gi? notato, ad esempio, uno molto pi? antico che deve esser stato costruito tra la fine del I sec. a.C. e gli inizi di quello dopo. Si tratta di quello della villa di Sperlonga. Questa localit? posta sulla costa del mare tra Roma e Napoli ? bellissima. Un'ampia

spiaggia si stende tra due promontori rocciosi ed in quello pi? meridionale di essi si apre una grandissima grotta. In epoca romana, probabilmente nella seconda met? del I sec. a.C., forse proprio perch? attirato dalla prospettiva di poter sfruttare lo spettacolare antro, qualche ricco patrizio impiant? una villa marittima presso la grotta e la utilizz? subito costruendovi parte dentro e parte fuori una piscina per allevarvi i pesci.
Nella parte che si trovava sotto la grotta venne creato un bacino perfettamente circolare nel mezzo del quale, su un piedistallo appena emergente dall'acqua, fu posto un colossale gruppo rappresentante Scilla il mostro marino mentre, afferrata nelle sue spire la nave di Ulisse, ne divora i marinai. Oggi di questo gruppo restano soltanto i frammenti in base ai quali ? stata fatta una ricostruzione conservata nel museo degli scavi. Si tratta di un magnifico gruppo monumentale di tipo ellenistico, che venne purtroppo distrutto: ? probabile che durante i primi tempi del medioevo gli abitanti dei paesi vicini cercassero di far scomparire quelle statue colossali che, rappresentando mostri mitologici, dovevano per essi raffigurare il diavolo.
Sulla sponda del bacino verso l'interno della grotta vi era l'altro colossale gruppo ellenistico collegato sempre col mito di Ulisse. La sua statua centrale, alta circa 5 m metri, rappresentava il gigantesco ciclope Polifemo mentre veniva accecato da Ulisse e dai suoi compagni. Il colosso stava appoggiato ad un basso muretto nel quale due curve irregolari seguivano quelle del braccio e della gamba destra del gigante. All'ora del tramonto le statue, bellissime, venivano magicamente illuminate dai raggi del sole. Forse anche per questo su un isolotto che si trovava quasi sotto l?imboccatura del l?antro era stato costruito un triclinio d'acqua, consistente in un insenatura rettangolare ricavata sulla parte anteriore dell'isolotto e chiusa da una specie di ponticello che serviva da punto di appoggio per coloro che dovevano accudire al servizio. Stava volto verso l'interno della grotta nella migliore posizione possibile per ammirare i gruppi ivi esposti. Infatti la cena romana, che cominciava verso le tre del pomeriggio, raggiungeva il suo culmine proprio al tramonto quando lo spettacolo delle sculture diveniva unico ed indimenticabile ed i convitati ormai sazi potevano goderne completamente.
Fu proprio mentre cenava in questo triclinio che Tiberio corse il pericolo di venir travolto da una storica frana, per la quale l'imboccatura della grotta, posta proprio sulla parte anteriore dell'isolotto, croll? improvvisamente mentre l'imperatore era qui disteso con i suoi pi? stretti collaboratori.
Per fortuna di Tiberio, la massa di roccia e terriccio si abbatt? soltanto soltanto sul ponticello dove stavano i servitori e sullo specchio di acqua ad esso retrostante e soltanto gli schiavi, come precisa Tacito, vennero travolti. Quando il polverone del disastro si dirad? tutti poterono vedere che Seiano si era gettato su Tiberio per proteggerlo con il proprio corpo. Secondo Tacito, egli comp? l'eroico gesto per calcolo. Secondo me, Seiano doveva invece essere sinceramente attaccato al vecchio imperatore. Nessuno avrebbe avuto il tempo di ragionare in mezzo quella pioggia di massi: qualsiasi atto in quel momento poteva esser dettato soltanto da un impulso irragionevole. Tra l'altro l'idea di poter riparare qualcuno da una frana tale che ha lasciato le sue indelebili tracce sul fianco della montagna non era davvero molto logica.

Bibliografia
preso da un mio dossier su Archeo
E. SALZA PRINA RICOTTI, Cibi, cucine e triclini in L'alimentazione nel mondo antico. I Romani: et? imperiale, Rome 1987. pp. 70-140

Articoli sccientifici.
- E. SALZA PRINA RICOTTI - Il gruppo di Polifemo a Sperlonga - Problemi di sistemazione. in Rend. Pont. Acc. Rom. di Arch., Vol. XLII, 1968-1970, pp.118-134, plates 1-3, figg. 5-9.
- E. SALZA PRINA RICOTTI ? Forme speciali di triclini in Cronache Pompeiane, V, (1979), Naples, pp. 102-149
- E. SALZA PRINA RICOTTI ? Il ferculum dello Zodiaco in Rendiconti della Pontificia Accademia Romana di Archeologia., Vol. LV-LVI, (1982-1983-1984) , pp. 245-264.
- E. SALZA PRINA RICOTTI ? The Importance of Water in Roman Garden Triclinia in Ancient Roman Villa Gardens (Dumbarton Oaks Research Library and Collection), 1987, pp. 137-169, figg. 2-7, figg; 35-37.
- E. SALZA PRINA RICOTTI - Tende conviviali nell'antichit? in Festschrift in honor of Wilhelmina Jashemski , Caratzas, Flushing, New York, June 1989, pp. 199- 239
- E. SALZA PRINA RICOTTI ? Cibi, cucina e banchetti in Vita quotidiana nell?Italia Antica: vita in famiglia. Verona, 1993. Arnaldo Mondadori publisher, pp 111-144.
- E. SALZA PRINA RICOTTI - Le Grotte di Polifemo, in Palladio N?37, Gennaio - Giugno 2006, pp 1-29 figg 1-19

**Triclinia COMÚN Y FORMAS ESPECIALES DE sofás? En Roma, además de los sofás de las tabernas y los relacionados con los ritos sagrados, había, por supuesto, los sofás de la gente común, de la mayoría?modestas que las de los ricos privado de lujo. Dentro de las casas de las ciudades? campanas, permanecen casi intactos, grandes comedores de los patricios y los comedores pequeños donde la gente es tan modesto?bien conservado, que a veces se tiene la impresión de ver a sus antiguos inquilinos se mueven.
Incluso cuando no hay camas empotradas, los sofás se pueden reconocer de las otras habitaciones de las casas romanas para sus personajes y su decoración. En general, los frescos en sus paredes reproducen hermosa naturaleza muerta con gran despliegue de perfecta frutas y ferias agrícolas, aves de corral y otros comestibles. Otras veces era más la decoración? austero como un triclinium bastante modesto Pompeya enteramente ocupada por incorporadas camas y una mesa grande, ocupando todo el espacio en medio de ellos, lo que indica una falta de servicio. Aquí, austeramente decorada con pinturas en los paneles de pared en colores contrastantes, se podía leer serias advertencias para alertar a los huéspedes que no iba a tolerar su mal comportamiento. "Esconde tu rostro de la mujer lasciva de los otros!"Perentoriamente ordenó el graffiti, "No rendirse a malas palabras. Compórtate educadamente. Evite peleas desagradables, si es posible, de lo contrario salir y volver a tu casa." . No en vano, la casa se llama la Casa del moralista
Incluso los pisos de los sofás suelen ser indicativos de la función del medio ambiente: de hecho, en algunos de ellos el diseño de mosaico marca el lugar ocupado por las camas. En otras ocasiones, de nuevo,?chico de esa especial dijo "no barrer la casa." Este último fue inspirado por el hecho de que los antiguos comían con los dedos, y no tenían comida, por lo que los restos fueron arrojados al suelo y luego, de vez en cuando, fueron barridos por los esclavos. A causa de este traje se utilizó para crear mosaicos en los que se representan en trompe l '? Su, todo lo que normalmente se ve en el suelo durante la cena.
Algunas de estas plantas son bellas como lo que se encuentra hoy en los Museos Vaticanos o la Aquileia con los grandes peces de los cuales hay sólo los huesos y la cabeza. A veces están en pu? incluso leer todo en el menú de una cena romana: se encuentran los restos de la lechuga que son utilizados para ofrecer como aperitivo, una ensalada, la cual, según los antiguos, tenía el hábito de apagar el ardor amoroso y que esto fue acompañado por raciones abundantes del cohete afrodisíaco. A continuación, vea los caparazones de los erizos de mar dividido en dos y vaciados de sus huevos sabrosos, conchas de ostras, caracoles y otros entrantes finas romanos. Hay también, por supuesto, conchas de langosta, huesos de pollo, huesos de pescado y jefes de salmonetes asados uvas, cerezas, nueces y cos? de distancia. En resumen, todo lo que normalmente se sirve en una cena. En el mosaico? menudo reproducido bien la sombra proyectada excedentes haría si fueran reales. De esta forma, si algo había escapado a la escoba de los esclavos que estaban limpiando el suelo, nadie sabría nunca.
entonces también son de color pisos con incrustaciones de mármol: éstos fueron los más? elegante y más? caro y se pusieron en marcha en los lujosos sofás en el que nunca se ven sofás de mampostería. En las casas de los ricos, para el caso, que sólo existían en los jardines. Las camas, sin embargo, que eran ricos en salones de banquetes apparecchiati estaban hechas de maderas preciosas y entre ellos, para la mayoría de la comodidad? de los invitados, no vuelvas a poner la pequeña cantina centro:. un lugar para las bandejas de soporte fijos, que habría sido un obstáculo para los comensales que tenían que ir hacia arriba o hacia abajo en las camas de ellos
, había diversas formas de sofás y abajo? al final de la República romana los patricios tenían los medios para construir y decorar el más que ver con eso? uno, scapricciandosi en la elección entre las diversas formas catalogadas por Vitruvio: triclinia sencilla; exedras; triclinia corintias triclinia egipcios y cizigeni. Pero además de estos hubo toda una serie de adaptaciones especiales destinados a los banquetes de los cuales se escuchan a través de los informes de los escritores. Fue soluciones imaginativas que han sido concebidos por los propietarios ricos, aburridos y la caza de novedad ".
Cos? una vez que Lúculo, contemporáneo de Cicerón y Pompeyo pi conocido? por su lujo**

desenfrenado de su gran talento como estratega y sus campañas de éxito, él construyó un triclinium en un aviario lleno de pájaros de colores y cos raros? que mientras sus invitados comieron aves exquisitos como pavos reales o faisanes, podría al mismo tiempo disfrutar del esplendor de la otra vida y volando. Fue una gran idea y todo estaría bien si no era eso, que eran aves raras y hermosas, el aviario terminó finalmente someterse el mismo olor de un gallinero, un hedor insoportable que tuvo pronto la razón para banquetes y Lúculo era obligado a demoler su triclinio precioso.
Pi? Afortunadamente los sofás se han creado en el país en aquellos almacenes en los que se depositan los frutos para el invierno. Las manzanas y las peras, artísticamente arreglados por toda la habitación, que eran mucho más? bodegones decorativos pintados en las paredes de los sofás normales de olor y además el aire. La moda tuvo suerte y muchos que tenían casas en el país quería cenar en un reservado de este tipo, a pesar de que, no cultivar más? la tierra, ni siquiera tienen tiendas donde almacenamiento. Sin embargo, muchos reanudaron su fin las zonas rústicas de largo abandono, o incluso construyeron otros nuevos, y los llenó de las frutas que fueron traídos a Roma después de haber comprado a un alto precio en el mercado.
, pero éstos estaban entre los más? adaptaciones especiales simples para banquetes. Fascinante y original, sin embargo, fueron los que he llamado agua triclinia o cantimplora de agua. Su existencia se sabe por qué? Plinio el Joven, nieto del gran naturalista Plinio el Viejo, tenía uno en su villa de la Toscana, y en una carta a un amigo describe y explica cómo funcionaba. Era una curva plan de triclinium. Fue construido en los gabinetes cubiertos con mármol y estaba al borde de una cuenca semicircular. En el lado opuesto del tanque había un espacio libre para los servidores y detrás de ellos se extendía otro tanque con un chorro central. En la parte inferior de esta habitación era un pabellón de mármol blanco en la que, si estuviera recogido de sueño durante la larga cena, usted podría retirarse a descansar.
triclinium En esto, cuando los invitados ya se habían asentado, los sirvientes colocados en 'borde de la bañera y las bandejas pesadas, organizó después los platos cortados en trozos en envases con forma de aves y los barcos, los llevó a flotar en el agua delante de los invitados que fueron atendidos por tomar pedazos de comida en ellos. ? evidente que estos recipientes deben ser de madera y? muy probable que estuvieran estucadas y pintadas en varios colores. El espectáculo se suponía que era alegre y agradable y la idea era, sin duda, elegante y original. Entre otras cosas, los restos por el desagüe de la bañera, terminaron en su parte inferior, donde dieron menos el aburrimiento en el suelo. . Y si había peces en el tanque, que les devoraban rápidamente esas sobras y se limpian los huesos perfección, espinas, conchas y caparazones
era evidente que un triclinium, inspirada en la de Plinio el Joven no podía ser un fenómeno aislado: era demasiado atractivo y interesante, no para ser imitado. Había que jurar que deben existir otros, y la investigación tuvo un éxito inmediato. A biclinio, un contemporáneo de Plinio el stibadio y muy similar a ella, se encuentra en Pompeya: se encuentra en la llamada Casa de Loreius Tiburtinus. El patrón era casi idéntica a la descrita por el escritor latino: las pocas diferencias entre los dos eran más formal? que sustantivo. El pi? notable de ellos fue el hecho de que en una de ellas el triclinium era semicircular, mientras que el otro tenía dos camas individuales en cada lado de una bañera. En tanto, a?, Cenamos a la sombra de una pérgola, y tanto en la parte delantera del tanque había un lugar donde los esclavos que servían a la cena pudieron establecerse. En dos de ellos, y luego otro espejo de agua decorativa se colocó detrás de los siervos. Plinio describe este no es su baño y, aparte del hecho de que tenía un chorro central, que no se conocen entre sí y no sé la forma. En el caso de Loreius Tiburtinus que en lugar de un canal, para aumentar la longitud de la terraza con un efecto óptico, se cortó en dos partes desiguales por un segundo puente. Sin embargo, el hecho esencial? que, en estos dos sofás de agua detrás de los criados había un tanque, y en la parte inferior de ambos tanques había un pabellón dedicado al descanso.
triclinium Este Plinio y el de la Cámara de Loreius Tiburtinus, que data de finales el primer

siglo después de Cristo, no lo son? el primero. Yo ya tenía notado, por ejemplo, una mucho más? edad que debe haber sido construida entre el final del siglo. AC y el comienzo de la siguiente. Es uno de la villa en Sperlonga. Este complejo? colocado en la costa del mar, entre Roma y Nápoles? hermosa. Una amplia playa se extiende entre dos promontorios rocosos y en el pi? Sur de ellos abre una enorme cueva. En la época romana, probablemente en la segunda mitad? del siglo. BC, tal vez porque? atraídos por la posibilidad de ser capaz de tomar ventaja de la cueva espectacular, algunos ricos impiant patricia?una villa junto al mar, cerca de la cueva y utilizz? inmediatamente por la construcción de parte y parte fuera de una piscina criados los peces.
En la parte que estaba en la cueva se creó una cuenca perfectamente circular en medio de la cual, en un pedestal que acaba de salir del agua, se colocó un grupo colosal que representa la Escila monstruo marino, mientras que, atrapado en su bobinas nave de Ulises, devora a los marineros. Hoy este grupo siguen siendo sólo los fragmentos de acuerdo con lo que? se hizo una reconstrucción conservado en el museo de la excavación. Es un magnífico conjunto monumental de tipo helenístico, que fue desgraciadamente destruido? probable que durante los primeros días de la Edad Media, los habitantes de los países vecinos estaban tratando de acabar con esas estatuas colosales, que representan monstruos mitológicos, que tenían que representar al diablo.
En el borde de la cuenca hacia el interior de la cueva había otro grupo colosal helenística siempre conectado con el mito de Ulises. Su estatua central, a unos 5 m metros de altura, era el gigante cíclope Polifemo ya que fue cegado por Odiseo y sus compañeros. El gigante estaba apoyado contra un muro bajo en el que dos curvas irregulares siguieron las del brazo y la pierna derecha del gigante. Al atardecer, las estatuas, hermosas, fueron mágicamente iluminadas por los rayos del sol. Tal vez por esto en una pequeña isla que era casi bajo? Boca del? Cueva se construyó un triclinium de agua, que consiste en una entrada rectangular formada en la parte frontal de la isleta y cerrada por una especie de puente que sirvió como punto de apoyo para los que tenían que cuidar el servicio. Él estaba vuelta hacia el interior de la cueva en la mejor posición posible admirar los grupos establecidos en la misma. De hecho, la cena romana, que comenzó alrededor de las tres de la tarde, que alcanzó su punto culminante justo al atardecer, cuando el show se convirtió en una de las esculturas e inolvidable y los invitados pudieron disfrutar de ella plenamente saciados por ahora.
era tan cenó en este triclinium Tiberio corría el peligro de ser abrumado por un deslizamiento de tierra, para lo cual se derrumbó la boca de la cueva, que se encuentra justo en la parte delantera del islote? De repente, mientras el emperador estaba mintiendo aquí con su pi?colaboradores.
Afortunadamente Tiberio, la masa de roca y el suelo es Abbatt? Sólo en el puente donde estaban los siervos y sobre el espejo de agua a la misma y sólo por detrás de los esclavos, como dice Tácito, que se vieron desbordados. Cuando dirad el polvo de la catástrofe? todo el mundo podía ver que Sejano fue Tiberio expulsado de protegerlo con su propio cuerpo. Según Tácito, que compensarme? el gesto heroico para el cálculo. En mi opinión, Sejano vez había se adjunta sinceramente al antiguo emperador. Nadie hubiera tenido tiempo de pensar en el medio de la lluvia de peñascos cualquier solicitud en ese momento podía ser dictada sólo por un impulso irracional. Entre otras cosas, la idea de alguien para reparar un desprendimiento de tierra que ha dejado sus huellas indelebles en el lado de la montaña no era muy lógico. lecturastomadas de un archivo en mi Archeo E. SALZA PRINA Ricotti, comida, cocinas y sofás en el poder en el mundo antiguo. Los romanos: et?Roma Imperial 1987. pp 70-140 artículos sccientifici. - E. SALZA PRINA Ricotti - El grupo de Polifemo en Sperlonga - Los problemas de alojamiento. en Rend. Pont. Acc Rom Arch, Vol. XLII, 1968-1970, pp.118-134, placas 1-3, Figs. 5-9. - E. SALZA PRINA Ricotti? Formas especiales de sofás en Crónicas Pompeiane, V, (1979), Nápoles, p. 102-149 - E. SALZA PRINA Ricotti? El ferculum zodiaco en las Actas de la Academia Pontificia Romana de Arqueología., Vol. LV-LVI, (1982-1983-1984), p. 245-264. - E. SALZA PRINA Ricotti? La importancia del agua en el triclinia Jardín romano en la antigua villa romana de Jardines

(Dumbarton Oaks Research Library y recopilación), 1987, pp 137-169, figs. 2-7, Higos;. 35-37 - E. SALZA PRINA Ricotti - Carpas antigüedad de convivencia? en Festschrift en honor de Wilhelmina Jashemski, Caratzas, Flushing, Nueva York, junio de 1989, p. 199-239 -
E. SALZA PRINA Ricotti? Alimentación, la Cocina y el banquete La vida cotidiana en la antigua Italia: la vida familiar. Verona, 1993. Arnaldo Mondadori Publishers, pp 111-144. -
E. SALZA PRINA Ricotti - Las Cuevas de Polifemo, paladio N 37, enero-junio 2006, pp 1-29 Figuras 1-19

Roma - Poder y banquetes romanos

Salza Prina Ricotti de Egenia

Hasta la supremacía romana emergente había habido tanta variedad? en el mundo mediterráneo y colorido. Cada nación tiene su propio carácter especial y se diferenciaba de los otros en la cocina en los hábitos de convivencia. Con el fortalecimiento de Roma todo este cambio?rápidamente y la imagen del banquete antes de tiempo? con el resultado pi? aplanado que el existente en periodos anteriores. Era inevitable: el fin de la república en la gran ciudad? se había convertido en un verdadero crisol de razas y que reunió a los hombres de todos los rincones del mundo conocido, las personas que, atraídas por su creciente poder y riqueza, acudían allí en gran número. También siempre ha vivido en Roma a todos los que, en el mismo trajo como esclavos procedentes de países lejanos, se había convertido en tutores, profesores, cocineros y mayordomos, y que, inevitablemente, volver a la vida cotidiana de sus hábitos, en especial la alimentación. En Roma terminó con las palabras? Conoce todas las culturas, costumbres, modas y las cocinas de la época, y absorbentes? estas influencias, pero también hicieron una selección. ? Perci, Al final, sólo ella con sus gustos y sus elecciones fue decir la última palabra y su influencia impuso su estilo de vida en el resto del imperio. LITERATURA EN LAS NOTICIAS - Noticias y nutrición los banquetes romanos son muchos y variados: nos dan los escritores, los poetas y los historiadores latinos como a los autores de los Tratados de la Agricultura, el pi? antigua entre ellos, Catón el Viejo, escribió su obra en el cambio de la tercera y segunda del siglo. BC.Además de una visión precisa de lo que la producción agrícola y ganadera en el momento, nos deja? algunos excelentes recetas, que especifican, con mucha precisión, ingredientes, cantidades y métodos de cocción, para que puedan llevar a cabo con éxito en la actualidad. Pi?Poetas posteriores comenzaron a describir la vida de convivencia de su tiempo en su mayor? pequeños detalles: un par de cenas simples entre amigos; lujosos banquetes ofrecidos por los emperadores; deleita elegante y bullicioso jolgorio. El refinado Petronio, que desafortunadamente para él era un contemporáneo de Nerón, dedica una parte importante de su Satiricon el banquete ingenua rica y ridículo Trimalción, que se presenta a usted mientras, con todo su concurso de libertos, imita el emperador y . su corte Juvenal, por su parte, cuenta la historia del diamante gigantesco, un pescador que le había dado - un poco en contra de su voluntad? cierto - a Domiciano. Un regalo que ya que ningún recipiente adecuado para cocinar un pez de ese tamaño, provoc? incluso una sesión especial del Senado. De hecho, el cruel emperador, incapaz de decidir qué hacer, Riun? el conjunto más urgente del imperio en su villa Albana, y era tan? que se encontraba? la solución: hacer que un diamante del tamaño del bote. ? una cosecha continua de noticias e información que fluye de la literatura latina. Plinio el Viejo cubre el tema del pan de fruta; Varrón y Columela que describen las distintas instalaciones ganaderas entre las que se encuentran, y los de piscinarii, ya que, en ese momento, la gente llamó a los dueños de las granjas de peces. Varrón entonces no deja de señalar las locuras de sus amigos ricos, muchos de los cuales, en lugar de asumir sus piscinas con fines de lucro, lo vieron como viveros protegidos para su pescado y derramaron todo el amor que la gente normalmente se reservan para Perros y gatos: el gran orador Hortensio fue capaz de llorar por días de la muerte de uno de sus salmonetes, mientras que Antonia, la sobrina de Tiberio, hecha de pendientes preciosos adornan la anguila morena favorita. Bien que, probablemente, esta orden fue dada sólo por precaución: seguramente la hija de Druso no se nos sirvieran para la cena que "encantadora criatura". Pero? la certeza de que el pobre animal no debe haber apreciado mucho la distinción incómodo que había sido conferido. historiadores también ofrecen información sobre la nutrición y, gracias a ellos, llegamos a conocer bien las preferencias alimentarias de los grandes personajes que pueblan sus crónicas. ? Elio Espartiano que aprendemos, por ejemplo, era el plato favorito de Adriano: el tetrafarmaco. Este plato, que consistía en un caso de pastelería dulce en la que estaban encerrados

faisán carne, liebre y jabalí, que era sin duda muy adecuado para un gran cazador, que era Adriano. Plinio el Viejo, por su parte, nos presenta una Tiberio parque, con gustos sencillos y codicioso de los pepinos, de modo que sus jardineros habían inventado los invernaderos cubiertos con vidrio y montado sobre ruedas para aprovechar el sol al máximo? tiempo posible y conseguir que tengan en cualquier época del año. Además noticia confirma la simplicidad? gustos de este emperador introvertido que, al igual que su augusta madre, prefería las verduras y las raíces de los platos más? caro. Las crónicas de cómo le gustaban las rayas, y fue sin duda un montón de amarlos, porque incluso si se trataba de venir de Alemania, donde se crió el mejor. ? a continuación, se explica su irritación cuando su hijo, el joven drusa, instigado por Apicius, usted se negó? comer las tapas de las coles que se servían de mucho lujo, mesa imperial austera. Apicius, un amigo de Druso, era un gastrónomo ricos y famosos, una multa esa mancha? para su tabla. Hay '? perci? pregunto que él no amaba a las cimas de la col. Él fue capaz de armar un barco y navegar las traicioneras aguas del Mediterráneo para ir a conseguir el tamaño de los camarones fuera de lo común. ¿Qué? lo hizo cuando se le dijo que esos libios eran realmente excepcional. La información resultó?a? todo infundado, y, cuando se dio cuenta de que los crustáceos Apicius soñado ya no eran tan? mayores que los encontrados en Formia, gir? de nuevo el arco y volvió a Italia? atrás sin siquiera tocar el suelo. Como resultado de todas estas locuras de sus activos se redujo a una cifra que, para los demás príncipes, fue considerado insuficiente para el nivel de vida al que estaba acostumbrado. En este punto usted prefiere?ofrecer una cena memorable y colocar un rápido efecto de veneno última copa de vino, puso fin a su vida en el escenario que estaba más?agradable: la de un triclinium. Esto, según Marcial, fue su más? notable acto de glotonería. Apicius De que hablaba? mucho y él pasa? la leyenda. Hay incluso un libro de recetas que pasa por debajo de su nombre, pero este tratado ciertamente no fue escrito por él, incluso si no lo hace? concebible que, en su tiempo, él era capaz de hacer algo en este campo, y que en el texto hay? recibida se incluirá algunas de sus recetas. El De re coquinaria - Eso es todo? el título -, de hecho, escrito en latín tardío y debe haber sido compuesto en el siglo IV. AD. La obra contiene muchas recetas que parecen haber sido reunidos por la elección de los diferentes textos. Casi con toda seguridad, muchos de ellos han sido tomados de los libros de cocina griega y latina perdidos, de los cuales sólo conocemos los títulos, otros incluso vienen de un poco de trabajo médico. De todos modos esto? el único tratado que ha sobrevivido, y que? Sólo sobre la que podemos construir para tener una idea de lo que era la antigua cocina. No? un texto fácil de entender en eso? dirigido a cocineros profesionales, la gente a quien se le encomendó la preparación de las comidas en un momento en que ciertamente no había escasez de personal doméstico. Por esta razón, las recetas son sólo notas rápidas y recordatorios para expertos: listas de ingredientes que es posible que desee utilizar, y que son las dosis casi nunca especificadas. A veces, hay instrucciones incluso sobre cómo cocinar los platos que allí se indican. Pero una cosa hay que decir a favor de De re coquinaria: si los buenos monjes medievales, que salvaron a una gran parte de la cultura latina, que sentían la necesidad de copiar y copiar sólo a él, diciendo que era el mejor entre los existentes. Incluso los comentarios que se encuentran en los márgenes y que, a veces, a continuación, se incluyeron en las copias posteriores, fueron casi con toda seguridad añadidas a las de sus hermanos que se encargó del refectorio. Esto demuestra que los re coquinaria De siguieron? para ser utilizado durante muchos siglos después de la caída del Imperio Romano. Bibliografía Tomado de un archivo en mi Archeo E.SALZA PRINA Ricotti, comida, cocinas y sofás en el poder en el mundo antiguo. Los romanos: et? Roma Imperial 1987. pp 70-140 Libros E.SALZA PRINA Ricotti, El arte del banquete en la antigua Roma, L'Erma di Editrice Bretschneider - El edizioneRoma1983 II edición 1993 E. SALZA PRINA Ricotti, recetas romana Pompeya Editrice L'Erma di Bretschneider La edición 1993 II edición 2000 E. SALZA PRINA Ricotti, Comedor como un emperador romano, L? Erma di Bretschneider, Roma, I? Año 1995.II? Año 1999, muchas reimpresiones.

Roma - Alimentazione e banchetti antichi Romani

di Egenia Salza Prina Ricotti

Fino all'affermarsi della supremazia romana vi era stata molta variet? nel colorato mondo Mediterraneo. Ogni popolo aveva la sua speciale fisionomia e si differenziava dagli altri anche nella cucina nelle abitudini conviviali. Col rafforzarsi di Roma tutto questo cambi? rapidamente e il quadro del banchetto fin? col risultare pi? appiattito di quello esistente nei periodi precedenti. Era inevitabile: dalla fine della repubblica in poi la grande citt? era divenuta un vero e proprio crogiolo di razze ed in essa si incontravano uomini provenienti da tutti gli angoli del mondo allora conosciuto; gente che, attratta dalla sua crescente potenza e ricchezza, vi accorreva in gran numero. Inoltre sempre a Roma vivevano tutti coloro che, ivi portati come schiavi da lontani paesi, erano divenuti istitutori, pedagoghi,

coppieri e cuochi, ed avevano inevitabilmente riversato nella vita di tutti i giorni le loro abitudini, comprese quelle alimentari. A Roma insomma finivano con l?incontrarsi tutte la culture, le abitudini, le mode e le cucine del tempo, ed essa assorb? questi influssi, ma ne fece anche una cernita. Perci?, alla fine, fu soltanto lei con i suoi gusti e le sue scelte a dire l'ultima parola e la sua influenza impose il suo modo di vita nel resto dell'impero.

LE NOTIZIE NELLA LETTERATURA - Le notizie sull'alimentazione ed i banchetti romani sono molte e numerose: ce le danno gli scrittori, i poeti e gli storici latini a partire dagli autori dei Trattati di Agricoltura, il pi? antico tra i quali, Catone il Censore, scrisse la sua opera a cavallo tra il III ed il II sec. a.C.. Oltre ad un panorama preciso di quale fosse la produzione agricola e zootecnica dell'epoca, egli ci lasci? alcune ottime ricette di cucina, delle quali specificava, con molta esattezza, ingredienti, dosi e metodi di cottura, tanto che esse possono venir eseguite con successo anche oggi.
Pi? tardi iniziarono i poeti a descrivere la vita conviviale dei loro tempi in tutti i suoi pi? piccoli particolari: cene semplici tra pochi amici; fastosi banchetti offerti dagli imperatori; festini eleganti e chiassosi bagordi. Il raffinato Petronio, che per sua sfortuna fu contemporaneo di Nerone, dedica una parte importante del suo Satiricon al ricco e ridicolo banchetto dell'ingenuo Trimalcione, che vi viene presentato mentre, con tutta la sua accolta di liberti, scimmiotta l'imperatore e la sua corte.
Giovenale, per parte sua, racconta la storia del gigantesco rombo, che un pescatore aveva regalato - un po' contro voglia ? vero - a Domiziano. Un dono che, non essendovi pentola adatta per far cuocere un pesce di tali dimensioni, provoc? addirittura una sessione straordinaria del Senato. Infatti, il crudele imperatore, incapace di decidere sul da farsi, riun? d'urgenza il maggior consesso dell'impero nella sua villa Albana, e fu cos? che si trov? la soluzione: far fare un tegame a misura di rombo.
? una continua messe di notizie e di informazioni quella che sgorga dalla letteratura latina. Plinio il Vecchio copre l'argomento dal pane alla frutta; Varrone e Columella ci descrivono i vari impianti zootecnici tra i quali, interessantissimi, quelli dei piscinarii , come, a quell'epoca, la gente chiamava i proprietari di allevamenti per pesci. Varrone poi non manca di segnalare le follie dei suoi ricchi amici, molti dei quali, invece di sfruttare le loro piscine a scopo di lucro, le consideravano asili protetti per i loro pesci e su questi riversavano tutto l'amore che normalmente la gente riserva ai cani o ai gatti: Ortensio il grande oratore era capace di piangere per giorni la morte di una delle sue triglie, mentre Antonia, la nipotina di Tiberio, faceva ornare di preziosi orecchini la sua murena preferita. Va bene che probabilmente quest'ordine venne impartito soltanto per precauzione: sicuramente la figlia di Druso non voleva vedersi servire per cena quella "simpatica creatura". Ma ? certo che la povera bestiola non deve aver molto gradito la scomoda distinzione che le era stata conferita.
Anche gli storici danno notizie sull'alimentazione e, grazie a loro, veniamo pure a conoscere le preferenze gastronomiche dei grandi personaggi che popolano le loro cronache. ? da Elio Sparziano che apprendiamo quale, ad esempio, fosse il piatto preferito da Adriano: il tetrafarmaco. Questa pietanza che, consisteva di un involucro di pasta dolce nel quale venivano rinchiuse carni di fagiano, di lepre e di cinghiale, era certamente molto adatta ad un gran cacciatore, quale era Adriano.
Plinio il Vecchio, per parte sua, ci presenta un Tiberio parco, con gusti semplici e ghiottissimo di cetrioli, tanto che i suoi giardinieri avevano inventato serre coperte da vetri e montate su ruote per sfruttare il sole il pi? a lungo possibile e farglieli avere in qualsiasi periodo dell'anno. Del resto altre notizie confermano la semplicit? di gusti di questo introverso imperatore che, come la sua augusta genitrice, preferiva verdure e radici alle pietanze pi? costose. Le cronache riportano quanto gli piacessero le pastinache; ed amarle doveva certamente molto, dato che se le faceva addirittura venire dalla Germania, dove crescevano le migliori. ? quindi spiegabile la sua irritazione quando il figlio, il giovane Druso, istigato da Apicio, si rifiut? di mangiare quelle cime di cavoli che venivano servite, come gran lusso, all'austera tavola imperiale.
Apicio, l'amico di Druso, era un famoso e ricchissimo gastronomo, un raffinato che si rovin? per la sua tavola. Non c'? perci? da meravigliarsi che non amasse le cime di cavolo. Egli era capace di armare una nave e solcare le infide acque del Mediterraneo per andare a procurarsi gamberi di dimensioni fuori dal normale. Cos? fece quando gli dissero che quelli libici erano realmente eccezionali. L'informazione si rivel? per? del tutto infondata, e, quando Apicio si accorse che i tanto sognati crostacei non erano pi? grossi di quelli che trovava a Formia, gir? di nuovo la prua verso l'Italia e torn? indietro senza neanche toccar terra.
Come conseguenza di tutte queste follie il suo patrimonio si ridusse ad una cifra che, principesca per altri, venne da lui considerata assolutamente inadeguata al tenore di vita al quale era abituato. A questo punto prefer? offrire una cena memorabile e, posto un veleno a rapido effetto nell'ultima coppa di vino, chiuse la sua vita nello scenario che gli era pi? congeniale: ossia su un letto tricliniare. Questo, secondo Marziale, fu il suo pi? notevole atto di golosit?.
Di Apicio si parl? molto ed egli pass? alla leggenda. Esiste persino un libro di ricette che va sotto il suo nome, ma questo trattato non fu certamente scritto da lui, anche se non ? da escludere che, ai suoi tempi, egli abbia potuto fare qualcosa in questo campo, e che nel testo che ci ? pervenuto vi sia

inclusa qualche sua ricetta. Il De re coquinaria - tale ne ? il titolo - ?, infatti, scritto in latino tardo e deve esser stato composto nel IV sec. d.C.. L'opera contiene numerose ricette che sembrano esser state riunite scegliendole da vari testi. Quasi sicuramente, molte di esse sono state tratte da quei libri di cucina greci e latini andati persi, dei quali conosciamo soltanto i titoli; altre provengono addirittura da qualche opera medica. Comunque questo ? l'unico trattato del genere che ci sia pervenuto, ed ? il solo sul quale possiamo basarci per avere un'idea di quale fosse la cucina antica.
Non ? un testo di facile interpretazione in quanto ? diretto a cuochi di professione, persone a cui veniva affidata la preparazione dei pasti in un'epoca nella quale non vi era certamente penuria di personale domestico. Per questa ragione le ricette sono soltanto rapidi appunti e promemoria per esperti: liste degli ingredienti che si consiglia di adoperare, e dei quali non vengono quasi mai precisate le dosi. A volte, non vi sono nemmeno indicazioni sul come cucinare i piatti ivi elencati. Ma una cosa bisogna dire in favore del De re coquinaria : se i buoni monaci medioevali, che hanno salvato tanta parte della cultura latina, hanno sentito il bisogno di copiarlo e di copiare soltanto lui, vuol dire che esso era il migliore tra quelli esistenti. Anche le chiose che si trovano in margine e che, a volte, furono poi incluse nelle copie posteriori, erano quasi sicuramente aggiunte di quei loro confratelli che si occupavano del refettorio. Questo dimostra che il De re coquinaria continu? a venire adoperato ancora per molti secoli dopo la caduta dell'impero romano.

Bibliografia

Preso da un mio dossier su Archeo
E. SALZA PRINA RICOTTI, Cibi, cucine e triclini in L'alimentazione nel mondo antico. I Romani: et? imperiale, Rome 1987. pp. 70-140

Libri

E. SALZA PRINA RICOTTI, L'arte del convito nella Roma antica,
Editrice L'Erma di Bretschneider - I edizioneRoma1983
II edizione 1993
E. SALZA PRINA RICOTTI, Le ricette romane di Pompei
Editrice L'Erma di Bretschneider I edizione 1993
II edizione 2000
E. SALZA PRINA RICOTTI, Dining as a Roman Emperor,
L?Erma di Bretschneider, Rome, I? Edizione 1995.
II? Edizione 1999, Many reprints.

Salza Prina Ricotti de Egenia

Hasta la supremacía romana emergente había habido tanta variedad? en el mundo mediterráneo y colorido. Cada nación tiene su propio carácter especial y se diferenciaba de los otros en la cocina en los hábitos de convivencia. Con el fortalecimiento de Roma todo este cambio?rápidamente y la imagen del banquete antes de tiempo? con el resultado pi? aplanado que el existente en periodos anteriores. Era inevitable: el fin de la república en la gran ciudad? se había convertido en un verdadero crisol de razas y que reunió a los hombres de todos los rincones del mundo conocido, las personas que, atraídas por su creciente poder y riqueza, acudían allí en gran número. También siempre ha vivido en Roma a todos los que, en el mismo trajo como esclavos procedentes de países lejanos, se había convertido en tutores, profesores, cocineros y mayordomos, y que, inevitablemente, volver a la vida cotidiana de sus hábitos, en especial la alimentación. En Roma terminó con las palabras? Conoce todas las culturas, costumbres, modas y las cocinas de la época, y absorbentes? estas influencias, pero también hicieron una selección. ? Perci, Al final, sólo ella con sus gustos y sus elecciones fue decir la última palabra y su influencia impuso su estilo de vida en el resto del imperio. LITERATURA EN LAS NOTICIAS - Noticias y nutrición los banquetes romanos son muchos y variados: nos dan los escritores, los poetas y los historiadores latinos como a los autores de los Tratados de la Agricultura, el pi? antigua entre ellos, Catón el Viejo, escribió su obra en el cambio de la tercera y segunda del siglo. BC.Además de una visión precisa de lo que la producción agrícola y ganadera en el momento, nos deja? algunos excelentes recetas, que especifican, con mucha precisión, ingredientes, cantidades y métodos de cocción, para que puedan llevar a cabo con éxito en la actualidad. Pi?Poetas posteriores comenzaron a describir la vida de convivencia de su tiempo en su mayor? pequeños detalles: un par de cenas simples entre amigos; lujosos banquetes ofrecidos por los emperadores; deleita elegante y bullicioso jolgorio. El refinado Petronio, que desafortunadamente para él era un contemporáneo de Nerón, dedica una parte importante de su Satiricon el banquete ingenua rica y ridículo Trimalción, que se presenta a usted mientras, con todo su concurso de libertos, imita el emperador y . su corte Juvenal, por su parte, cuenta la historia del diamante gigantesco, un pescador

que le había dado - un poco en contra de su voluntad? cierto - a Domiciano. Un regalo que ya que ningún recipiente adecuado para cocinar un pez de ese tamaño, provoc? incluso una sesión especial del Senado. De hecho, el cruel emperador, incapaz de decidir qué hacer, Riun? el conjunto más urgente del imperio en su villa Albana, y era tan? que se encontraba? la solución: hacer que un diamante del tamaño del bote. ? una cosecha continua de noticias e información que fluye de la literatura latina. Plinio el Viejo cubre el tema del pan de fruta; Varrón y Columela que describen las distintas instalaciones ganaderas entre las que se encuentran, y los de piscinarii, ya que, en ese momento, la gente llamó a los dueños de las granjas de peces. Varrón entonces no deja de señalar las locuras de sus amigos ricos, muchos de los cuales, en lugar de asumir sus piscinas con fines de lucro, lo vieron como viveros protegidos para su pescado y derramaron todo el amor que la gente normalmente se reservan para Perros y gatos: el gran orador Hortensio fue capaz de llorar por días de la muerte de uno de sus salmonetes, mientras que Antonia, la sobrina de Tiberio, hecha de pendientes preciosos adornan la anguila morena favorita. Bien que, probablemente, esta orden fue dada sólo por precaución: seguramente la hija de Druso no se nos sirvieran para la cena que "encantadora criatura". Pero? la certeza de que el pobre animal no debe haber apreciado mucho la distinción incómodo que había sido conferido. historiadores también ofrecen información sobre la nutrición y, gracias a ellos, llegamos a conocer bien las preferencias alimentarias de los grandes personajes que pueblan sus crónicas. ? Elio Espartiano que aprendemos, por ejemplo, era el plato favorito de Adriano: el tetrafarmaco. Este plato, que consistía en un caso de pastelería dulce en la que estaban encerrados faisán carne, liebre y jabalí, que era sin duda muy adecuado para un gran cazador, que era Adriano. Plinio el Viejo, por su parte, nos presenta una Tiberio parque, con gustos sencillos y codicioso de los pepinos, de modo que sus jardineros habían inventado los invernaderos cubiertos con vidrio y montado sobre ruedas para aprovechar el sol al máximo? tiempo posible y conseguir que tengan en cualquier época del año. Además noticia confirma la simplicidad? gustos de este emperador introvertido que, al igual que su augusta madre, prefería las verduras y las raíces de los platos más? caro. Las crónicas de cómo le gustaban las rayas, y fue sin duda un montón de amarlos, porque incluso si se trataba de venir de Alemania, donde se crió el mejor. ? a continuación, se explica su irritación cuando su hijo, el joven drusa, instigado por Apicius, usted se negó? comer las tapas de las coles que se servían de mucho lujo, mesa imperial austera. Apicius, un amigo de Druso, era un gastrónomo ricos y famosos, una multa esa mancha? para su tabla. Hay '? perci? pregunto que él no amaba a las cimas de la col. Él fue capaz de armar un barco y navegar las traicioneras aguas del Mediterráneo para ir a conseguir el tamaño de los camarones fuera de lo común. ¿Qué? lo hizo cuando se le dijo que esos libios eran realmente excepcional. La información resultó?a? todo infundado, y, cuando se dio cuenta de que los crustáceos Apicius soñado ya no eran tan? mayores que los encontrados en Formia, gir? de nuevo el arco y volvió a Italia? atrás sin siquiera tocar el suelo. Como resultado de todas estas locuras de sus activos se redujo a una cifra que, para los demás príncipes, fue considerado insuficiente para el nivel de vida al que estaba acostumbrado. En este punto usted prefiere?ofrecer una cena memorable y colocar un rápido efecto de veneno última copa de vino, puso fin a su vida en el escenario que estaba más?agradable: la de un triclinium. Esto, según Marcial, fue su más? notable acto de glotonería. Apicius De que hablaba? mucho y él pasa? la leyenda. Hay incluso un libro de recetas que pasa por debajo de su nombre, pero este tratado ciertamente no fue escrito por él, incluso si no lo hace? concebible que, en su tiempo, él era capaz de hacer algo en este campo, y que en el texto hay? recibida se incluirá algunas de sus recetas. El De re coquinaria - Eso es todo? el título -, de hecho, escrito en latín tardío y debe haber sido compuesto en el siglo IV. AD. La obra contiene muchas recetas que parecen haber sido reunidos por la elección de los diferentes textos. Casi con toda seguridad, muchos de ellos han sido tomados de los libros de cocina griega y latina perdidos, de los cuales sólo conocemos los títulos, otros incluso vienen de un poco de trabajo médico. De todos modos esto? el único tratado que ha sobrevivido, y que? Sólo sobre la que podemos construir para tener una idea de lo que era la antigua cocina. No? un texto fácil de entender en eso? dirigido a cocineros profesionales, la gente a quien se le encomendó la preparación de las comidas en un momento en que ciertamente no había escasez de personal doméstico. Por esta razón, las recetas son sólo notas rápidas y recordatorios para expertos: listas de ingredientes que es posible que desee utilizar, y que son las dosis casi nunca especificadas. A veces, hay instrucciones incluso sobre cómo cocinar los platos que allí se indican. Pero una cosa hay que decir a favor de De re coquinaria: si los buenos monjes medievales, que salvaron a una gran parte de la cultura latina, que sentían la necesidad de copiar y copiar sólo a él, diciendo que era el mejor entre los existentes. Incluso los comentarios que se encuentran en los márgenes y que, a veces, a continuación, se incluyeron en las copias posteriores, fueron casi con toda seguridad añadidas a las de sus hermanos que se encargó del refectorio. Esto demuestra que los re coquinaria De siguieron? para ser utilizado durante muchos siglos después de la caída del Imperio Romano. Bibliografía Tomado de un archivo en mi Archeo E.SALZA PRINA Ricotti, comida, cocinas y sofás en el poder en el mundo antiguo. Los romanos: et? Roma Imperial 1987. pp 70-140 Libros E.SALZA PRINA Ricotti, El arte del banquete en

la antigua Roma, L'Erma di Editrice Bretschneider - El edizioneRoma1983 II edición 1993 E. SALZA PRINA Ricotti, recetas romana Pompeya Editrice L'Erma di Bretschneider La edición 1993 II edición 2000 E. SALZA PRINA Ricotti, Comedor como un emperador romano, L? Erma di Bretschneider, Roma, I? Año 1995.II? Año 1999, muchas reimpresiones.